

CANTINE DI MARZO



Fiano di Avellino D.O.C.G.

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

UVAGGIO

Fiano (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Lapio e Montefalcione

ALTITUDINE

550 metri s.l.m.

TERRENO

Zolfo, calcare e argilla

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera e raggiera Guyot

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice del mosto fiore e fermentazione in botti di acciaio inossidabile a temperatura controllata con lieviti autoctoni selezionati

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini, seguiti da un periodo di riposo in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine